

Themen > finews.life > Die Schweiz im Trüffelfieber: Drei Top-Adressen



(Bild: Puro, zVg)

FINews.LIFE

Donnerstag, 31. Oktober 2024 16:40

# Die Schweiz im Trüffelfieber: Drei Top-Adressen

► English version

Von Dina Holz | Redaktorin



**Keine Jahreszeit ist so magisch wie der Herbst. Wenn die Blätter von den Bäumen fallen, der Duft von feuchtem Laub oder Kastanien in der Luft liegt und die Natur in warme Farbtöne wie Gold oder Kupferrot getaucht wird. Es ist die Jahreszeit des Übergangs. Kulinarisch bedeutet dies, dass die Trüffel-Saison wieder in vollem Gange ist. finews.ch stellt drei Adressen vor, an denen Trüffel-Liebhaber auf ihre Kosten kommen.**

## Die Bindella-Restaurants:

Ein herausforderndes Jahr für die Trüffelsuche, findet **Rudi Bindella**, Besitzer des Wein- und Gastronomieunternehmens **Bindella**: Der durchwachsene Sommer mit viel Regen habe die Saison beeinflusst. Doch trotz dieser Umstände überzeugt die Trüffelqualität auf ganzer Linie – nur die geringe Menge spiegelt sich entsprechend im Preis wider.

Es gibt mehrere Standorte der Bindella Restaurants in Zürich und schweizweit, darunter das Stammrestaurant Bindella in unmittelbarer Nähe des Paradeplatzes, die Cantinetta Antinori und das Ristorante Onrellaia in der Bahnhofstrasse. Was das Trüffel-Angebot betrifft, verfeinern die Küchenchefs in den Ristoranti klassische italienische Gerichte mit Trüffel und kreieren auch neue Spezialitäten. Im Bindella beginnt die Trüffelsaison Ende Oktober und dauert bis Mitte/Ende Dezember. Ihre Trüffel kommt direkt aus dem Piemont.

Insofern der Trüffel Bestandteil eines Gerichtes auf der Karte ist, so ist er im angegebenen Preis enthalten. Wenn er als Supplement bestellt wird, kostet er derzeit 9 Franken pro Gramm. Da Trüffel ein Naturprodukt ist und stark vom Wetter abhängt, lässt sich die Preisentwicklung während der Saison schwer vorhersagen, verrät der Restaurant-Betreiber.

Trüffel-LiebhaberInnen kommen in den Bindella- Restaurants auf ihre vollen Kosten. Denn es gibt einige anstehende Events:

- **Serata del Tartufo (ihr Geheimtipp)**

**Gewölbekeller im Ristorante Verdi in Bern**, am 9. November und 14. Dezember 2024

- **Festival del Tartufo Bianco d'Alba**

**Cantinetta Bindella Winterthur**, 1. bis 3. November 2024

- **Festival del Tartufo bianco**

**Ristorante Bindella Fribourg**, 1. bis 3. November 2024



Trüffel-Risotto in der Cantinetta Bindella in Winterthur (Bild: zVg)

## Puro:

**Das Puro in der Fraumünsterstrasse 25**, verspricht sich von der diesjährigen Trüffel-Saison eine sehr gute Qualität, allerdings sei aktuell wenig Ware zum Einkaufen vorhanden, sagt Geschäftsführer **Martin Hudec**. Er arbeite mit drei Stammlieferanten zusammen und beziehe seine Trüffel aus Alba und der Toskana. Im Puro trüffelt es von Mitte Oktober bis Ende Dezember. Letztes Jahr wurden aufgrund des hohen Angebots und der hohen Nachfrage auch noch im Januar zwei bis drei Wochen lang Trüffelgerichte angeboten.

Auch im Puro kommen Trüffel-Highlights nicht zu kurz: Es werden sämtliche Gerichte, die mit Trüffel kombinierbar sind, angeboten. Darunter sogar Desserts, wie zum Beispiel eine Interpretation von Tiramisu mit weissem Trüffel.

Der Trüffelpreis pro Gramm ändert sich im Puro von Tag zu Tag leicht – zurzeit liegt er bei ungefähr 13,50 Franken. Die Betreiber des Restaurants gehen davon aus, dass der Preis während der Saison in die Höhe schiessen wird, da der Trüffel im Einkauf teurer wird und es weniger davon gibt.



Trüffel-Spaghetti im Puro (Bild: zVg)

## Colaiani:

«Die Qualität und die Quantität des Trüffels sind dieses Jahr sehr gut, besser als im vorherigen Jahr, denn es hat genug geregnet», sagt **Antonio Colaiani**, Chefkoch des **Colaiani Restaurants in Zürich**. Die Trüffel im Colaiani stammen aus vier verschiedenen italienischen Regionen. Nämlich aus der Toskana, Umbrien, dem Piemont und der Emilia Romagna.

Ab Anfang November bis kurz vor Weihnachten werden im Colaiani Trüffelgerichte serviert. Auf der Speisekarte stehen: Trüffelpasta, Trüffelravioli mit Kalbfleischfüllung oder Risotto. Oftmals werden dem Gast auch vor Ort mündliche Empfehlungen abgegeben, die nicht auf der Karte stehen. Wie etwa ein Spiegelei, Tartar oder Burrata mit weissem Trüffel.

Den 9. November sollte man sich unbedingt freihalten, denn an diesem Abend werden die Gäste mit einem fünf Gänge Menü für 195 Franken verwöhnt, welches ausschliesslich Gerichte mit weissem Trüffel beinhaltet.



Trüffel-Kreation von Spitzenkoch Antonio Colaiani (Bild: zVg)